

# Inframatic 9520

Analizador de Harinas NIR

Nuevo!



Cenizas, humedad, proteínas y más



Harineras, Fabricas de Sémola



Industrias Panificadoras



Analizador NIR dedicado a las Harinas



Sertronik S.A.

- Av. Vicuña Mackenna N° 8995
- La Florida, Santiago de Chile
- Fono: (+56 2) 2281 7047
- Cel:+56 9 98452255

**PerkinElmer**  
INSTRUMENTS  
a PerkinElmer company

# Para su uso en Harineras, Industria Semolera y Panificadoras

**Perten Instruments** ha suministrado instrumentos de análisis a la industria molinera durante más de 50 años. El IM 9520 es nuestro instrumento NIR más reciente. Diseñado específicamente para harina y sémola. Proporciona un análisis simple y rápido en rutina. En menos de 30 segundos mide cenizas, humedad, proteína y otros parámetros críticos de forma precisa y reproducible.

La serie **Inframatic** es conocida por su diseño robusto y fiable, el IM 9520 no es una excepción. Está indicado para su uso en el laboratorio y at-line. Su manejo y análisis de las muestras son simples y directos.

El **IM 9520** emplea la tecnología de infrarrojos por transmisión para analizar muestras. Su bloque óptico es duradero en el tiempo por lo que es fiable y económico de mantener.

**Todos los instrumentos** están fabricados y estandarizados mediante un patrón de longitud de onda NIST (Instituto Nacional de Estándares y Tecnología). Esto significa que todos los instrumentos emplean la misma escala de longitud de onda, por lo que las calibraciones pueden utilizarse entre equipos sin ninguna modificación.

El **IM 9520** ofrece verdaderas capacidades de red, almacenamiento de resultados ilimitado, conectividad con Windows y bajo coste de mantenimiento.





1. Insertar



2. Análisis

| Product                    | Sample ID | Date/Time            |
|----------------------------|-----------|----------------------|
| Wheat flour                | 1234      | 9/11/2017 8:52:40 AM |
| <b>Moisture</b>            |           | <b>11.8 %</b>        |
| <b>Protein Dry basis</b>   |           | <b>14.0 %</b>        |
| <b>Ash Dry basis</b>       |           | <b>0.63 %</b>        |
| <b>Wet gluten Fixed=14</b> |           | <b>32.9 %</b>        |
| <b>Color L</b>             |           | <b>89.9</b>          |

3. Resultados en 30 segundos

**Dedicado** El IM 9520 es un nuevo miembro de la familia Inframatic de Perten. Ha sido diseñado específicamente para un análisis preciso de los componentes más importantes de la harina.

**Facilidad de uso** Con menús intuitivos y una gran pantalla táctil a color, el instrumento puede ser operado por cualquier persona. La estación de llenado de cubetas hace que la presentación de muestra sea reproducible, simple y elimina la variación entre operadores como una fuente de error. Las cubetas se limpian fácilmente mediante un cepillo después del análisis.

**Eficiencia en la molienda** El IM 9520 proporciona datos de calidad para supervisar y optimizar el rendimiento. Los resultados rápidos de cenizas y proteínas le permiten realizar cambios en el proceso en tiempo real.

**La calidad de la harina** es esencial para la industria panificadora. Entregar y recibir harina que cumpla con las especificaciones es de suma importancia. En la harinera, use el IM 9520 para asegurar que la harina saliente satisfaga las necesidades del cliente, reduciendo las devoluciones y las reclamaciones. En la panificadora, use el IM 9520 para asegurarse de obtener la calidad pactada y realizar los ajustes necesarios.

**Calibraciones listas para usar** Con más de 30 años de experiencia en tecnología NIR y desarrollo de calibraciones; contamos con las herramientas y la experiencia para desarrollar, mantener y actualizar calibraciones globales. Nuestras calibraciones globales incluyen una amplia variedad de tipos de trigo y harina. La serie 95 de Inframatic utiliza una

base de datos de calibración desarrollada en base a muchas cosechas. Las calibraciones están incluidas en el precio de compra del instrumento.



### Gestión remota de instrumentos

Los informes basados en la web y la plataforma de red NetPlus suministrados por Perten Instruments hacen posible el acceso remoto al instrumento, desde cualquier lugar y en cualquier momento. Simplemente inicie una sesión en la web y vea los resultados de un instrumento o varios instrumentos. De este modo los responsables de producción pueden verificar que la producción esté dentro de los objetivos y límites desde casa, viajando o desde su despacho. Los responsables de calidad pueden hacer un seguimiento de las entregas para verificar el cumplimiento de las especificaciones.



## Accesorios

**Muestra de referencia para verificación** La muestra de referencia, verifica que el IM 9520 coincida con los estándares de fábrica. Cada muestra de referencia ha sido certificada por Perten y se suministra con límites oficiales. Confirme de inmediato el buen estado del analizador en cualquier momento. La muestra se puede usar como muestra de chequeo y proporciona un registro trazable de funcionamiento.

## Especificaciones

**Productos:** harina de trigo, sémola, harina de centeno, salvado de trigo y otros

**Parámetros:** humedad, proteína, cenizas, gluten húmedo, color y muchos más

**Tiempo de análisis:** ~25s

**Principio de análisis:** Monocromador (red de difracción digital de espectro continuo), transmitancia.

**Rango de longitud de onda:** 570-1100 nm

**Tamaño (ancho x fondo x alto):** 485 x 370 x 335 mm

**Peso:** 34 kg

**Opciones de regresión:** PLS (Mínimos cuadrados parciales), ANN (Redes neuronales artificiales), HR (Regresión de Honigs), Clasificación

**Comunicación:** Ethernet, 4 puertos USB

**Pantalla:** pantalla táctil a color LCD de 12"

**Protección:** protegido contra polvo y humedad

